

– ЯЗЫКИ И КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ АЛТАЙСКОЙ ЯЗЫКОВОЙ СЕМЬИ –

УДК 811.512.157

<https://doi.org/10.25587/2782-6627-2025-3-26-40>*Оригинальная научная статья*

Термины национальной гастрономической культуры якутов в записях Я. И. Линденау (I половина XVIII в.)

Л. С. ЕфимоваСеверо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова,
г. Якутск, Российская Федерация✉ ludmilaxoco@mail.ru**Аннотация**

В статье впервые проанализированы термины по гастрономической культуре, записанные в I половине XVIII века российским путешественником Я. И. Линденау. Он как участник II Камчатской экспедиции (1739–1743 гг.) вместе с бесценным этнографическим материалом записывал якутские термины, обозначающие кулинарную культуру и культуру принятия пищи народа. Но ввиду отсутствия якутского алфавита в те времена он записывал их специфическим способом по своей транскрипции. В течение долгого времени материалы Я. И. Линденау не были доступны. Его книга была напечатана только в советское время в 1983 году и представляет бесценный богатый материал для изучения не только истории и этнографии, но и культуры народа саха. В своих материалах Яков Иванович одним из первых зафиксировал термины традиционной пищи якутов, оставил описания продуктов, виды продуктов питания и способы их приготовления. Отдельного монографического исследования пока не проведено национальной гастрономической культуры якутов на современном этапе с культурологических позиций. Автор статьи, обосновывая теоретическое осмысление гастрономической культуры якутов, принимает попытку транскрибировать термины кулинарной культуры якутов с целью детального изучения культуры народа. Материалами статьи выступают не транскрибированные на современный якутский язык слова по материалам Я. И. Линденау. Большинство якутских терминов гастрономической культуры были введены им впервые. Методами исследования выступили терминологический, лексико-семантический анализы, методы определения понятий, выборки. Результатами исследования являются транскрибированные и проанализированные 44 термина национальной гастрономической культуры. Яков Иванович сначала охарактеризовал мясные продукты, куда входило мясо больших и малых зверей, разнообразных видов водоплавающей, боровой птиц, диких и домашних животных, упоминал 11 видов разных рыб, оставил записи о 12 разных видах молочных продуктов. Линденау одним из первых оставил описание культуры принятия пищи у якутов. Исследователь записал несколько видов (вареный, жареный, сушеный, заморозный, вяленый) приготовления мясных и рыбных продуктов, приводил 5 якутских названий рыбных блюд, 12 разных видов молочных продуктов, всего приводил 12 видов растений, 7 названий корней, 2 названия трав, 2 названия листьев и заболонь (*бэс үөрэ*), которых якуты употребляли в пищу.

Ключевые слова: российские путешественники, Яков Иванович Линденау, саха (якуты), традиционная культура народов Сибири, национальная гастрономическая культура якутов, кулинарная культура, культура принятия пищи.

Финансирование. Исследование не имело финансовой поддержки.

Для цитирования: Ефимова Л. С. Термины национальной гастрономической культуры якутов в записях Я.И. Линденау (I половина XVIII в.). *Алтаистика*. 2025, № 3 (18), С. 26-40. <https://doi.org/10.25587/2782-6627-2025-3-26-40>

Original article

Terms of the national gastronomic culture of the Yakuts in the records of Jacob Lindenau (first half of the 18th century)

Ludmila S. Efimova

M.K. Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russian Federation

✉ ludmilaxoco@mail.ru

Abstract

The article analyzes the terms on gastronomic culture, recorded in the first half of the 18th century by the Russian traveler Jacob Lindenau for the first time. As a participant of the Second Kamchatka expedition (1739–1743), he recorded Yakut terms denoting the culinary culture and the culture of eating of the people along with invaluable ethnographic material. Lindenau wrote them down in a specific way according to his transcription due to the absence of the Yakut alphabet at that time.

The materials of Lindenau were not available for a long time. His book was published only in Soviet times, in 1983 and it represents invaluable and rich material for studying not only history and ethnography, but also the culture of the Sakha people. Lindenau was one of the first to record the terms of traditional Yakut food in his materials, left descriptions of products, types of food products and methods of their preparation. Still, there has not yet been conducted a separate monographic study of the national gastronomic culture of the Yakuts at the present stage in the cultural aspect. The author of the article substantiates the theoretical understanding of the gastronomic culture of the Yakuts, makes an attempt to transcribe the terms of the culinary culture of the Yakuts with the purpose of a detailed study of the culture of the people. The materials of the article are words not transcribed into the modern Yakut language, this article based on the materials of Lindenau. Most of the Yakut terms of gastronomic culture were introduced by him for the first time. The author included research methods terminological, lexical-semantic analysis, methods of defining concepts, and sampling. The results of the study are 44 terms of national gastronomic culture that have been transcribed and analyzed. Lindenau first described meat products, which included meat of large and small animals, various types of waterfowl, forest birds, wild and domestic animals, mentioned 11 types of different fish, and left notes on 12 different types of dairy products. Lindenau was one of the first to describe the culture of eating among the Yakuts. The researcher recorded several types (boiled, fried, dried, frozen, jerked) of preparation of meat and fish products, cited 5 Yakut names of fish dishes, 12 different types of dairy products, in total cited 12 types of plants as 7 names of roots, 2 names of herbs, 2 names of leaves and sapwood (*bes uere*), which the Yakuts used for food.

Keywords: Russian travelers, Jacob Lindenau, Sakha (Yakuts), traditional culture of the peoples of Siberia, national gastronomic culture of the Yakuts, culinary culture, food culture.

Funding. The study had not financial support.

For citation: Efimova L. S. Terms of the national gastronomic culture of the Yakuts in the records of Jacob Lindenau (first half of the 18th century). *Altaistics*. 2025, No 3 (18), Pp. 26-40. <https://doi.org/10.25587/2782-6627-2025-3-26-40>

Введение

Гастрономическая культура представляет собой целый пласт культуры любого этноса. Проблемы изучения гастрономической культуры актуальны всегда, так как она связана с древней историей, культурой, этнографией народов и социокультурной деятельностью людей в разные исторические времена. Вопросами изучения гастрономии, гастрономической культуры в постсоветский период занимаются российские исследователи В. А. Ермолаев, доктор технических наук, профессор (Кузбасский сельхозакадемия, г. Кемерово), М. В. Капкан, кандидат культурологии (Уральский госуниверситет, г. Екатеринбург) и др.

М. В. Капкан впервые осуществила концепцию анализа гастрономической культуры, давая определение термина «гастрономическая культура» с культурологических позиций. Данное понятие определено ею как «культурно специфическая система норм, принципов и образцов, воплощающаяся в (а) способах приготовления пищи, (б) наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, (в) практике потребления пищи, а также (г) рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи» [1, с. 9]. Гастрономическая культура, по её мнению, представляет целую систему норм, принципов и образцов, в которую включены четыре основные составляющие. Первое составляющее исследователь определяет, как «способы приготовления пищи». Любой гастрономической культуре характерны свои способы приготовления пищи. Второе составляющее представляет собой «набор продуктов и их сочетания». Оно характерно в культуре любого народа. Набор продуктов продиктован, видимо, в зависимости от природных условий, соответствующего климата и ландшафта, где проживает сам этнос. Третьим составляющим гастрономической культуры, по теории М. В. Капкан, является «практика потребления пищи». Четвёртым составляющим исследователь признаёт «рефлексию над процессами приготовления и принятия пищи». Эти составляющие гастрономической культуры М.В. Капкан включает в трехчастную структуру гастрономической культуры. Она выстраивает три основных элемента – «кулинарную культуру, культуру принятия пищи и гастрономическую рефлексию». Первый элемент системы гастрономической культуры – *кулинарная культура*, которая в свою очередь состоит из нескольких составляющих гастрономической культуры как набор и сочетание продуктов. Разные способы приготовления пищи входят в кулинарную культуру народа. Второй элемент – *культура принятия пищи* представляет собой третье составляющее как «практика потребления пищи». В структуре гастрономической культуры третьим элементом представлена *гастрономическая рефлексия*. М. В. Капкан воспринимает гастрономическую культуру как «особого рода нормативно-ценностное поведение. Методологическая значимость конструкта «гастрономическая культура» заключается в том, что благодаря ему появляется возможность комплексного структурированного описания пищи как феномена культуры» [1, с. 13]. Далее исследователь обосновывает ещё два понятия – «национальная гастрономическая культура» и «национальная кухня». Под первым понятием она подразумевает «локальный вариант гастрономической культуры, взятый в диахронном аспекте». Под понятием «национальная кухня» определяется «система коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающая в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной гастрономической культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для конкретной местности» [1, с. 16].

Культура питания, пища народа саха обычно сочетается с культурой повседневности. Но следует их разделить и рассматривать отдельно. Относительно анализа гастрономической культуры якутов подходит понятие «национальная гастрономическая культура» в качестве локального варианта общей системы гастрономической культуры народов России. Хотя «национальная кухня воспринимается носителями культуры как единственно возможный для данной культурной общности вариант пищи, принципы которого могут и должны быть реализованы в ежедневной практике» [1, с. 17]. Итак, более широким понятием, отображающим гастрономическую культуру определенного народа, является понятие «национальная гастрономическая культура». К национальной кухне относятся представления народа о пище, блюдах и продуктах. Так, обозначим основные понятия как «гастрономическая культура», обозначающее систему норм, принципов и образцов. Оно в методологическом плане представляется общим относительно другого важного

понятия «национальная гастрономическая культура» для изучения культуры питания отдельных народов. Второе понятие является локальным по отношению к первому. Итак, «национальная гастрономическая культура» якутов состоит из трёх элементов как *кулинарная культура, культура принятия пищи и гастрономическая рефлексия*.

Далее обозначим проблемы статьи, связанные с изучением национальной гастрономической культуры якутов. Сначала следует с помощью комплексного подхода проанализировать материалы исследователей истории, этнографии и культуры народа систематизировать его знания о кулинарной культуре, в которую входят набор и сочетание продуктов, разные способы приготовления пищи. Затем необходимо разобраться с культурой принятия пищи у якутов. Учитывая актуальность изучения обозначенных проблем, необходимо более глубокое понимание важности предмета исследования. В последующем необходимо сделать маркировку границ гастрономической культуры народа с дальнейшей разработкой механизмов её функционирования.

Термины кулинарной культуры якутов

Одним из ранних исследователей истории, этнографии и культуры, кто обозначил более подробно *кулинарную культуру* якутов был Я. И. Линденау. Он, пребывая в Якутии в половине XIX века, оставил бесценные сведения о наборе продуктов и их сочетаний, о процессах приготовления пищи народа. Понятие «кулинарная культура» определяется как «технологическая сторона приготовления пищи, тот арсенал средств, который существует в данной культуре применительно к пищевым продуктам» [2, с. 37]. Её можно заменить понятием «культура приготовления пищи».

При анализе кулинарной культуры я буду придерживаться методологии исследования пищи якутов фольклориста А. А. Саввина. Он «впервые разработал на якутском материале классификационную схему системы питания, где главным критерием выступает природно-экологический фактор» [3, с. 7]. Все сведения о кулинарной культуре якутов Я. И. Линденау включил в седьмой главе своей работы под названием «Об их кушаниях и напитках, как они приготовляются и употребляются».

Из всего набора продуктов, описанных исследователем, важным в кулинарной культуре якутов можно обозначить *мясные продукты*. Он оставил описание интересного блюда, которое можно отнести к мясным, обозначив его – *karbusun*. Это по-якутски называется *харбыһын* «үүтүнэн иитэр харамайдар оҕолорун хаата, кэнэбэскилэрэ (выходящая вслед за плодом плацента вместе с оболочками плода, послед)» [4, с. 390]. В словаре Э. К. Пекарского также зафиксировано слово *харбыһын* (*хорбоһун, хорбуһун*) в значении «детское место, послед (человеческий и скотский – у коровы и кобылы)» [5, ст. 3354]. Но кроме данного термина у якутов существует другой термин, обозначающий только послед скота – *кэнэбэски* «сүөһү төрүүбэ үөскүүр хаата (послед у коровы, кобылы)» [6, с. 503]. Блюдо *харбыһын*, по материалам Линденау, готовили весной, когда кобыла ожеребится или корова отелится, варили без соли и съедали. В материалах ни ранних, ни поздних исследователей якутской пищи не встречаются упоминания об этом виде пищи. Можно предположить, что блюдо *харбыһын* было связано с ранними религиозными воззрениями якутов. В свое время И. А. Худяков упомянул близкую обрядность. Он отмечал, что в Верхоянском округе «первую упромышленную рыбу едят без соли, иначе промысел изурочится» [7, с. 239]. Видимо, такая обрядность была соблюдена и при изготовлении блюда *харбыһын*, которое люди ели без соли. Древние якуты, придерживаясь такой обрядности, старались, чтобы рождаемость скота не была изурочена (сглажена) и не уменьшилась. Линденау впервые зафиксировал слово, данный продукт и блюдо, это слово *харбыһын* современными носителями якутского языка не употребляется, его можно считать архаизмом.

Я. И. Линденау написал, что якуты в пищу употребляли мясо мелких животных. Он описывал как якуты в некоторых местах «бурундуков (*kurdschuges*) ловят петлями, шкурку сдирают, а мясо жарят» [8, с. 27]. Записанное слово *kurdschuges* я предлагаю транскрибировать как *күрдүгэс*. В некоторых диалектах якутского языка словом *күрдүгэс* называли *моготой* (бурундука) [6, с. 87]. В единственной монографии А. А. Саввина о пище якутов такой факт употребления мяса бурундуков не подтверждается.

Далее Яков Иванович писал, что якуты «выгоняют маленьких евражек (*urga*) и сусликов (*kutier*) водой из нор или ловят последних при помощи установленных западней – черканов. Когда они поймают значительное количество этих зверьков, сдирают с них шкурки и делают себе из них шубы, а мясо жарят и едят» [8, с. 27]. Якутское название евражек, зафиксированное Линденау как *urga* я предлагаю транскрибировать как *өргө* в значении «дьябарааскы (вражка, суслик)» [9, с. 447]. Так *өргө* или *өргүө* называли в верхнеколымском диалекте *дьябарааскы* (суслика)» [10, с. 195]. Э. К. Пекарский считал, что якут. *өргө* восходит к тюрк. *өргэ* в значении ‘сурок’ «евражка, мелкий полевой зверек в роде суслика (*дьябарааскы, сир кыыла*)» [11, ст. 1955]. А. А. Саввин отмечал, что «суслик, или евражка *өргүө*, шел в пищу в Верхоянском улусе, где он водится в очень большом количестве. Некоторые исследователи Якутии сообщают, что «евражку добывают ради меха в очень небольшом количестве. Несравненно большее число их истреблялось для употребления в пищу. При этом шкура не снимается, а опаливается на огне, чтобы сохранить весь жир» [3, с. 147].

Далее Линденау зафиксировал название сусликов на якутском языке *kutier* (*күтэр* – Л.Е.). По материалам исследователя, якуты употребляли их в пищу, ели мясо этих сусликов. Такой факт в кулинарной культуре якутов позднее подтверждал А. А. Саввин. Он писал, что «водяную крысу *күтэр*, или *маттаба*, в улусах, расположенных между Леной и Алданом, употребляли в пищу вплоть до 60-х гг. Шашлык из ее мяса был любимым блюдом якутов Якутского округа. Они ставили его выше конины. Имеются сведения, что они употреблялись в пищу и по Вилюю. Охота на водяную крысу, в особенности в долинах рек во время половодья, не представляла особого труда. Необходимо заметить, что в Якутской области в то время водяных крыс называли кротами, хотя они ничего общего с последними не имеют» [3, с. 147]. Далее Андрей Андреевич, ссылаясь на материалы И. А. Худякова, отмечал об интересных подарках (*кэһии*) зятя и невесты в числе других гостинцев. Зять дарил своим будущим родственникам «50-100 сусликов, в том числе и особо жирных, нерожавших самок *кычыгыл*. Водяная крыса и суслик, помимо этого, служили гостинцем, который невеста приносила с собой при первом визите к родителям, родственникам, который наносила через несколько месяцев после переезда в дом мужа» [3, с. 147]. Готовили из сусликов и водяных крыс блюда в жареном, так и в вареном виде. Также можно предположить, что такая пища была связана с древними ранними религиозными воззрениями, так как нерожавших самок *кычыгыл* отмечали «путем привязывания на шее тонких волосяных веревок, свитых из черных и белых волос (подчеркнуто мной – Л.Е.)» [там же]. То есть нерожавших самок привязывали *саламой* – священной веревкой в качестве дара культа поклонения – божествам и духам-покровителям. Такие отношения у якутов, по-видимому, были вызваны древними мифологическими представлениями об особых отношениях к самкам как продолжателям рода, в том числе и человеческого.

На счет мясных блюд якутов Линденау упоминал об употреблении мяса всех животных, сделав оговорку, что «все животные... употребляются в пищу. Если они убьют медведя, то мясо съедают, а голову и кости вешают на дерево» [8, с. 27]. Медведь у некоторых родов

считался тотемом, поэтому при добыче выполнялось множество промысловых обрядов. Один из них упоминается в материалах Я. И. Линденау: после употребления медвежатины в пищу якуты медвежьей голову и кости бережно вешали на дерево. В детстве я сама воочию видела немало таких деревьев, на которых висели головы и кости медведей.

Якуты в кулинарной культуре всегда отдавали предпочтение мясу домашнего скота – говядине и жеребятине, вообще, мясной пище. Об этом весьма подробно писал А. А. Саввин и приводил список из 22 блюд из мясных продуктов [3]. Он замечал, что «скот, мясо которого заготавливалось осенью для зимнего потребления семьи, называется *идэһэ*. Более состоятельные убивали по несколько голов нагулявшихся коров или лошадей. У крупных скотоводов количество *идэһэ*, вероятно, достигало 10–20 голов. Большинство хозяйств закалывало по одной единице крупного рогатого или конного скота. Наряду с этим встречались бедняки, которые могли выделить в качестве *идэһэ* только одну полуторагодовую телку *тыһаһас*. Богатые скотоводы Якутского округа хранили в леднике мясо крупных домашних животных в течение 2–3 лет» [3, с. 138]. Под *идэһэ* якуты понимали «бэйэ сиригэр анаан өлөрүллэр сүөһү (убойный скот для собственного потребления)» [12, с. 562].

Яков Иванович оставил материалы о некоторых видах пищи якутов из мяса водоплавающей, боровой птицы. Он замечал, что «все птицы, как бы они ни назывались, будь то различные утки, гуси, лебеди, – употребляются якутами в пищу. Только якуты намского рода не употребляют в пищу лебедей, орлов и ворон, так как они у них считаются священными». Он также упомянул о фактах употребления мяса пернатых «которые обитают в лесах, за исключением дятла, поедаются с внутренностями». Хотя упоминал о некоторых табу у якутов по отношению к пернатым: «некоторые из намского рода иногда едят мясо орла, но кости его не ломают, а целиком вешают на дерево». Еще исследователь добавлял, что «только якуты намского рода не употребляют в пищу лебедей, орлов и ворон, так как они у них считаются священными» [8, с. 27]. Здесь уместно напомнить, что лебедь до сих пор считается тотемом намских якутов. Употребление якутами в пищу мяса водоплавающей, боровой птицы было характерно особенно летом, когда запас говядины и жеребятины заметно иссякал. Как отмечал А. А. Саввин, «главными промысловыми видами являлись: кряква, шилохвость, моклок, чирок, турпан, нырок, гоголь, чернеть, луток, в приморской части – гуси, а также пастушок, турухтан и кулики. В составе мясной пищи большинства населения в летний период водоплавающая птица занимала главное место» [3, с. 149]. Такие боровые птицы, как глухарь, тетерев, рябчик и куропатка, также ценились у якутов. Они охотились и употребляли их мясо в пищу в вареном виде. В детстве мы в семье с удовольствием употребляли в пищу мясо боровых птиц, которых добывал мой отец, профессиональный, кадровый охотник, мудрый человек – Спиридон Афанасьевич Чолоев. Я. И. Линденау подчеркивал разнообразие мясной пищи якутов. Так, в кулинарной культуре якутов входили мясо больших и малых зверей, мясо разнообразных видов водоплавающей, боровой птиц, диких и домашних животных.

А. А. Саввин в систематизации пищи якутов отводил важное значение *рыбным продуктам*. Я. И. Линденау упоминал 10 видов рыбы, употребляемых в кулинарной культуре народа как «ольцы – *kustjak*, тугуны – *dschongor*, сиги – *majagas*, муксуны – *maksun*, или *niemiskén*, нельмы – *tut bal'ik*, чиры – *tschir*, таймени – *bill*, лини – *buijit*, шуки – *sordong*, стерляди – *katus*» [8, с. 27]. Из упомянутых рыб *kustjak* транскрибируется как *күстэх* и обозначает «үрүн көмүстүү килбэчигэс хатырыктаах, уон биэс-сүүрбэ сэнтимитир кэринэ усталаах кыһыллыны лапчааннаах өрүс балыга (елец)» [6, с. 106]. Следующий вид рыбы *dschongor*; видимо, написан Линденау неправильно. Тугунок

по якутски иногда называли *ньоѳор* «мундуга майгынныыр кылабачыгас дьүһүннээх кыра өрүс балыга; сыа балык (тугун, тугунок)» [9, с. 124]. *Majagas* (*майаҕас*) называли «хотугу өрүстэргэ уонна күөллэргэ үөскүүр сырдык хатырыктаах үрүн балык (сиг)» [13, с. 200–201]. Следующий вид рыбы – *муксун*, у Линденау также записан с ошибкой – *taksun*. *Муксуном* считается «хотугу өрүстэргэ үөскүүр сырдык хатырыктаах, аҕыйах унуохтаах үрүн балык (северная промысловая рыба семейства лососевых)» [13, с. 329]. Яков Иванович приводил еще другое название муксуна как *niemisken* (*ньэмискэн*). Оказывается, это название *ньэмискэн* было диалектом Сунтарского улуса. Об этом указали Э. К. Пекарский [11, ст. 1719] и составители «Диалектологического словаря якутского языка» [10, с. 182]. Линденау в свое время зафиксировал еще один вид рыбы как нельма и записал по-якутски *tut bal'ik*. Современные якуты нельму называют *туут балык* – «балык саамай бөдөнө, улахана (самая крупная нельма)» [14, с. 173–176] или *тууччах* «хотугу өрүстэргэ уонна муораҕа үөскүүр хаптаҕай быһыылаах, бөдөнүнэн, этэ үчүгэинэн биир бастын үрүн балык (крупная ценная промысловая рыба северных рек и морей; нельма)» [15, с. 231]. Одним из любимых рыб у якутов была рыба, которую отмечал Я. И. Линденау – *tschir*. Блюда из *чыыр* «майаҕастыгылар бөлөхтөрүгэр киирсэр, тууттан кыра, үрүн эттээх өрүс балыга (хоту улуустарга күөлгэ эмиэ үөскүүр) (речная рыба достаточно большого размера из семейства лососевых (в северных улусах водится также в озёрах, чир)» [16, с. 290], чир всегда был лакомством у якутов. Исследователь среди рыб еще приводил таймени – *bill*, лини – *buijit*, шуки – *sordong*, стерляди – *katus*. Из них *бил* – это «өрүскэ үөскүүр, лосуостар бөлөхтөрүгэр киирсэр, кыра хатырыктаах, күрүн дьүһүннээх дүлүн курдук улахан балык (таймень)» [14, с. 302], *сордон* – «өрүскэ, үрэххэ, күөлгэ үөскүүр эриэн дьүһүннээх, сытыы тиистээх уһун сундулуйбут сиэмэх балык (щука)» [17, с. 533–534], *хатыыс* – «өнүргэс унуохтаах, кыһыл эттээх, уһуктаах тумустаах искэбинэн уонна этинэн сыаналанар өрүс балыга (осётр, промысловая рыба семейства осетровых без костного скелета, ценная своим мясом и икрой)» [4, с. 478]. *Хатыыс* по-русски переводится как «осетр» и «стерлядь». У якутов одним из любимых лакомств были вареные мелкие рыбки – *мунду* «күөлгэ үөскүүр сырдык өрөбөлөөх хараҥа систээх кыра балык (гольян озерный)» [13, с. 334–335]. Итак, в своих материалах Я. И. Линденау ввел описания 10 видов рыб. В своё время А. А. Саввин приводил список из 29 видов рыб, употребляемых якутами в пищу.

Далее Яков Иванович оставил некоторые материалы по *культуре принятия пищи* или по практике потребления пищи якутов. Он отмечал технологии приготовления пищи из рыб, замечая, что рыбу готовили в нескольких вариантах – в вареном, жареном, копченом, вяленом, квашеном и мороженом видах. Исследователь подробно написал о том, какие блюда готовили якуты из рыб. Они «*мунду* сушат и жарят. Кроме того, якуты имеют обыкновение насыпать *мунду*, которую ловят осенью, в турсуки, и из нее делается кислая рыба, которую они называют *Liba* (*лыбыа* – Л.Е.)» [8, с. 28]. *Лыбыа* – кислую рыбу якуты готовили из *мунду* в старину таким способом: «күһүн муус тонгуута бултаан холбоҕо кутан мунньубут *мунду* (оннук сытан, буһардахха иһэ тохтон кэлэр буола луугулар, кыһын тонмутун кэннэ сиэнэр) (озерный гольян осеннего улова, которым запасаются впрок и заквашивают в специальных коробах (потребляли зимой, после замерзания)» [13, с. 157]. Далее исследователь приводил процесс приготовления еще одного блюда из сушеной *мунду*. Оно называлось у Линденау *kaktu* (*хохту* – Л.Е.) «сайын сиикэйдии хатарыллыбыт *мунду* (вяленый озёрный гольян)» [4, с. 632]. Сушеную рыбу *хохту* готовили весной. Далее исследователь описывал изготовление других рыбных блюд. Так, «в течение всего лета из щук, стерляди, муксуна, тайменя, нельмы делают юколу, или, как они называют,

Dsohjukola (дьуухала – Л.Е.)» [8, с. 28]. Из других же рыб делали порсу – *Porsa Bartscha* (порса барча – Л.Е.) – муку, сделанную из юколы, где под *барча* они понимали «бухаран баран хатарыллыбыт кыра балык үлтү мэлиллибитэ (якутская национальная еда: вареную мелкую рыбу вялят или коптят, затем растирают в порошок для хранения впрок)» [14, с. 216]. Далее Линденау описал блюдо из вяленой рыбы под названием *chach* (хах – Л.Е.). Данное рыбное блюдо было упомянуто в словаре Пекарского как «один из сортов юколы (дьуукала)» [5, ст. 3414]. В свое время Линденау уверенно указывал бытование данного блюда и написал, что «якуты, которые живут на Алдане и Вилюе, делают из муксуна и нельмы, что значит по-русски «провесная или прутовая (вяленая – Л.Е.)». Для этого употребляют только боковинку рыб» [8]. Впоследствии, уже в постсоветское время название блюда – *хах* включено этнографом Р. И. Бравиной в краткий словарь названий якутских блюд [18, с. 213]. Порсу и вот вышеуказанное блюдо *хах* якуты, видимо, переняли у народов Севера с целью долгого хранения продуктов питания. Исследователь подробно записал процесс приготовления еще одного специфического блюда под названием *argijss* (аргыс – Л.Е.). Он описал процесс заготовки данного блюда. Готовили его из голов этих же рыб, туши которых употребляли для приготовления *хах* следующим образом: «из голов вынимают большие кости и бросают их в яму, вырытую в земле и обложенную корой лиственницы, затем закрывают яму и оставляют головы лежать в ней так долго, пока они их не употребят в пищу» [8]. Но этнограф С. И. Николаев *аргыс* считал методом хранения рыбы подледного лова у жителей вилюйских улусов [19]. По описаниям Линденау, *аргыс* – тот же аналогичный метод хранения рыб как у вилюйчан. Итак, исследователь оставил описания приготовлений рыбных продуктов: вареный, жареный, сушеный, заморозный, вяленый и др. Он приводил якутские названия рыбных блюд – *лыыба*, *хохту*, *дьуухала*, *барча*, *хах*, упоминал 10 видов разных рыб. В советское время А. А. Саввин оставил описания 14 якутских блюд из рыбы [3]. Этнограф С. И. Николаев в свое время давал характеристику 32 рыбных блюд у дореволюционных вилюйчан.

Следующим видом продуктов в кулинарной культуре якутов можно выделить *молочные продукты*. Одним из первых молочных продуктов Я. И. Линденау отмечал «первое молоко собирается три дня подряд, затем варится в горшках на огне и, когда оно готово, съедается. Это блюдо называют *osak* (*yohax* – Л.Е.)» [8, с. 27]. Современные носители якутского языка термин *yohax* понимают как молозиво – «төрөөрү сылдыар эбэтэр сана төрөөбүт үүтүнэн иитээчи тыһытын (хол., ынах) маннайгы саһархай өһнөөх уонна олус хойуу үүтэ (желтоватое и густое молоко самок млекопитающих (напр., коровы) в первое время после родов, молозиво)» [20, с. 227–228]. Из продуктов они готовят только оладьи из молозива. Блюдо под названием *yohax* в качестве угощения упоминал Э. К. Пекарский «в старинные годы лучшим угощением для родных и друзей якуты считали *yohax*» [5, ст. 3049].

Следующим блюдом у якутов Яков Иванович указал *кумыс*, хотя ошибочно написал о времени его приготовления. Он писал, что «женщины весной, после Isöch'a (подчеркнуто мной, ысыаха – Л.Е.), готовят молоко для кумыса» [8, с. 28]. *Кумыс* по-якутски называется *кымыс* и это обозначает «биэ үүтүттэн көөнньөрүллэн оноһуллубут аһы утах (кисломолочный напиток из кобыльего молока, кумыс)» [6, с. 261–262]. Сведения о якутском кумысе в своих дневниках и материалах оставили ранние путешественники Эверт Избрант Идес (1696), Иоганн Готлиб Георги (1799), Н. С. Щукин (1844), В. Л. Серошевский (1896, 1993). В советское время фольклорист А. А. Саввин (1948, 2005), этнограф С. И. Николаев–Сомоџотто (2010) опубликовали ценные материалы о процессе приготовления кумыса. Позднее, в постсоветское время технолог А. И. Павлова провела специальное научное исследование кобыльего молока [21], филолог Е. Р. Николаев

проанализировал названия якутских блюд [22]. Кумыс готовили задолго до проведения ысыаха, это четко отмечал А. Я. Уваровский: «буус устар ыйтан сайынны балаҕаннарыгар киирэн окко кириэхтэригэр диэри икки ый киинэр уйгул кэмнэрэ. От көбүүрүн кэминэн кыһын холлубут сылгытын күүһэ көнөрүн кытта саха кулуну тутар; баччаҕа кымыс мунньуулар (С апреля месяца до переезда в летники у них (якутов) считается изобильным временем. Как восходит новая трава и как только поправятся кобылы от зимнего состояния, якуты отделяют прошлогодних жеребят; с этого времени начинают собирать кумыс – перевод мой – Л.Е.)» [23, с. 43]. Итак, кумыс начинали готовить ранней весной с момента отделения прошлогодних жеребят. Я. И. Линденау оставил подробное описание процесса заготовки кумыса. При сравнительном анализе оно почти аналогично с описаниями изготовления кумыса у якутов В. Л. Сорошевского и А. А. Саввина.

Следующим блюдом он охарактеризовал *üruma* (үрүмэ), написал, как готовится данное блюдо. Линденау отмечал, что *үрүмэ* «делается из коровьего молока: наливают молоко на сковородку и ставят ее на раскаленные уголья, пока постепенно поверху молоко не натянется как пенка» [8, с. 28–29].

Об одном из молочных продуктов Я. И. Линденау записал *kainjack* или *chanjack*. Это слово можно транскрибировать как *ханях* (*хайах*). Но Яков Иванович написал, что *хайах* «горький и делается из *üruma* (үрүмэ). *Üruma* кладут в туюс и подвешивают, чтобы кисло. Потом помещают в особый сосуд, взбивают или сохраняют как есть» [8, с. 29]. На самом деле, *хайах* не готовится из *үрүмэ*. О разных и многообразных способах приготовления *хайах*, которого называли «якутским маслом», писали Р. К. Маак (1887, 1993), В. Л. Сорошевский (1896, 1993), А. А. Саввин (2005), С. И. Николаев (2010) и др. Еще в своих записях Линденау неправильно зафиксировал процесс заготовки *хайах*. Якуты готовят этот продукт из масла или сливок, сметаны, но не из *үрүмэ*. В большинстве случаев, *хайах* готовится так: «ынах арыытын сылаас үүккэ, сүөгэй уутугар эбэтэр тарга булкуйан ытыйан оноһуулар, тонорон баран сиэниллэр үрүн ас (сливочное масло, сбитое в тёплом молоке, пахте или простокваше, употребляемое в замороженном виде, хаяк)» [4, с. 195].

Кисломолочный продукт якутов *суорат* зафиксирован Я. И. Линденау под названием *sarat*, хотя в приложении он исправил на *суорат*. Процесс заготовки данного продукта Линденау охарактеризовал таким образом: «делают из молока, которое остается после приготовления *üruma*. Сначала молоко охлаждают, снимают сливки и дают им прокиснуть в тепле. Оставшаяся жидкость кипятится, охлаждается и смешивается с закисшими в тепле сливками» [8, с. 29]. На самом деле, *суорат* готовится из молока путём кипячения и заквашивания «оргутуллубут үүтү бүрүйэн, бөлөнүтэн баран сиир үрүн аһылык (кисломолочный продукт, получаемый путём заквашивания кипячёного молока, сора́т)» [24, с. 148]. Видимо, Линденау оставил один из видов заготовки *суорат* из молока, оставшегося от приготовления *üruma*.

Другой кисломолочный продукт *тар* считался одним из основных и любимых блюд якутов, представлял собой «аһыйбыт суорат мунньулуубута, ол тонмута (перебродивший кисломолочный продукт суорат, запасаемый на зиму в мороженном виде; мерзлый суорат)» [24, с. 233]. По материалам Линденау, «это прокисшее молоко, которое сохраняется в больших сосудах, сделанных из бересты» [8, с. 29]. Он также оставил описание процесса приготовления *тар* «делали его из *sarat*’а, добавляя к нему маленькие косточки от птиц и подгорелое молоко от *үгүмэ*. От крепкой кислоты косточки становятся совершенно мягкими. На Амге якуты добавляли туда же корень кипрея. Когда сосуд наполняется, его помещают в яму, где он и сохраняется на зиму. Называется этот напиток *тар* потому, что закисшее вещество тянется» [8]. Якуты из *суорат*, *тар* делали несколько видов

напитков. Одним из активно употребляемых был *ымдаан* (варианты слова *умдаан*, *ундаан*) «суораты, тары, сүөгэй уутун оргуйбут тымныы ууга булкуйан, ытыйан оноһулар аһыы утах (напиток из перебродившего кисломолочного продукта суорат, тар, разбавленного холодной кипячёной водой)» [16, с. 429–430]. Линденау оставил заметки о приготовлении данного напитка «*umdan* (*умдаан*): делается из *sarat*’а. Берут часть *sarat*’а и подливают холодной воды, затем все сильно мешают, получается напиток, который употребляют при длительных путешествиях» [8, с. 29]. Из *суорат* якуты готовили еще одно своеобразное блюдо под названием *сүүмэх* «аһыйбыт үүт убаҕаһын сүүрдүбүт кэннэ хаалар хойуута (гуща прокисшего молока, остающаяся после процеживания)» [24, с. 323]. О процессе заготовки этого продукта Яков Иванович оставил точные заметки. Он писал, что «*sütmach* (*сүүмэх*) – вид сыра, который делается из *sarat*’а. *Sarat* помещают в специально сделанную для этого корзину, которая наверху широкая, а внизу остроконечная, и сфильтровывают воду, а что остается, то крепко отжимают, сушат и укладывают в туес. Этот сыр также берут в длительные путешествия» [8, с. 29]. Данный продукт *сүүмэх* зафиксирован в словаре Э. К. Пекарского в значении «гуща в свернувшемся молоке; густая лучшая часть прокисшего за лето молока (тар)» [11, ст. 2392–2393]. А. А. Саввин *сүүмэх* в качестве пищевого продукта почему-то не включал. Позднее о заготовке данного продукта написали С. И. Николаев [25, 26], Е.Ф. Кузьмина [27].

Следующим ценным молочным продуктом у якутов был *сүөгэй* «үүттэн хойуутун, сүмэтин арааран (холбуян эбэтэр сэппэрээтэргэ сүүрдэн) ылыллыбыта (отделённая густая, жирная часть молока, сметана)» [24, с. 251–252]. Якуты различали сливки и сметану. А. А. Саввин отметил несколько разновидностей сливок как «*сөн сүөгэй* – густые сливки, *холбуллубутунан сүөгэй* – только что снятые свежие сливки, *чөчөгөй* или *үүт үрдэ* – нижний слой отстоявшихся сливок с примесью молока, *аһыы* или *аһыйбыт сүөгэй* – сметана, *хаппыт сүөгэй* – сильно прокисшая, густая сметана» [3, с. 103]. Я. И. Линденау называл *сүөгэй* – сливками. Но в своих заметках описал заготовку другого молочного продукта – *арыы*: «сливки, собирают в туес и квасят подвешенными над дымом (в тепле), затем снимают и бьют из них масло» и приводил «*агү* (*арыы*) – распущенное масло» [8, с. 29]. Якуты, по материалам А. А. Саввина, производили несколько видов коровьего масла: *сиикэй арыы* (*сүөгэй арыыта*) – сливочное масло, *буспут арыы* (*ньэнкир арыы*) – топленое масло, *хайах арыыта* и *хайах* – кислосливочное масло [3, с. 92]. Видимо, Яков Иванович под «распущенным маслом» имел ввиду второй вид якутского масла – *буспут арыы* (топленое масло). Далее он отмечал еще одно блюдо из масла. Это «*kanjak-uta* (*ханьах уута / хайах уута*) – это жидкость, которая остается от растапливания *агү* (*арыы*)» [8, с. 29]. Здесь у Линденау, по-видимому, допущена ошибка. Дело в том, что при «отстаивании растопленного сливочного масла *бутуку* или *арыы уута* варили вторично с примесью воды», – отмечал А. А. Саввин [3, с. 93]. Или растапливали *хайах* и «в растопленном виде он служил угощением на свадебных пирах и сысах» [3, с. 95]. Поэтому не ясно, какой вид масла исследователь имел ввиду. Якуты называли и понимали под *арыы* (маслом) все его три вида – сливочное, топленое и кислосливочное (*хайах арыыта*). Относительно к *хайах уута* Линденау приводил еще одно блюдо под названием *bulumak*, которое я интерпретирую как *булумах*. Он записал, что «к ней (*хайах уута* – Л.Е.) прибавляют размельченную заболонь и получают кушанье – *bulumak*» [8, с. 29]. Но такого блюда под названием *bulumak* (*булумах*) нет в якутской кулинарной культуре. По технологии изготовления, описанной Яковым Ивановичем, блюдо *булумах* больше подходит к блюду под названием *бутугас* «ууга, сингэбэ, үүккэ эбэтэр сүөгэй уутугар сэлиэйдээн, киһилэ, унньуула эбэтэр үөрэ ото эбэн оноһулар утах (напиток из воды, молока или пахты,

заправленной мукой или съедобными травами» [14, с. 588–589]. О *бутугас* как о якутской разновидности похлебки-каши писали Э. К. Пекарский [27, ст. 575-576], А. А. Саввин [3, с. 193], готовили её с разным составом и добавлениями, но на основе воды, кислого или свежего молока. Вполне допустима заготовка *бутугас* на основе *хайах уута*, как писал Линденау. Еще один рецепт заготовки блюда, близкого к *бутугас* отметила Е. В. Кузьмина, в котором каша с *бэс субата* (сосновой заболонью) готовится на основе *арыы уута* [28, с. 76]. По-моему, Я. И. Линденау допустил ошибку, вместо блюда *бутугас* написал *будумах*. Итак, Линденау оставил записи о 12 разных видах молочных продуктов. И позднее А. А. Саввин, по моим подсчетам, охарактеризовал 31 вид молочной пищи якутов.

К *растительной пище* А. А. Саввин относил стебли и корни дикорастущих растений, ягоды и древесную заболонь. Другой исследователь О. В. Ионова к растительной пище отнесла «продукты собирательства и земледелия» [29, с. 26].

Из растительной пищи якутов Я. И. Линденау оставил заметки о 12 растениях, которых якуты употребляли в пищу. Первым видом растительной пищи он отметил «*бэс үөрэ*» – сосновая заболонь и заметил время и процесс её заготовки. Он написал, «в месяц *kulun tutar* (апрель) идут якуты в лес и собирают сосновую заболонь» [8, с. 27]. Якуты в зависимости проживания в разных местностях, расположенных по берегам рек Лена и Вилюй, использовали древесную заболонь как один из основных продуктов питания. А. А. Саввин различал два вида заболони, которую якуты использовали в пищу до развития земледелия: «лиственничная и сосновая заболонь» [8, с. 160]. О. В. Ионова различала *бэс аһа* (*үөрэ*) и *тиит аһа* (*үөрэ*) [29, с. 29–30]. В своих материалах Линденау правильно указал якутское название месяца – *кулун тутар* (март), когда якуты ездили на заготовки сосновой заболони. Но в русском написании месяца допустил ошибку, написав *кулун тутар* – апрель [8, с. 27]. Он указал, что якуты готовили заболонь двумя способами, как «часть ее сушат, из другой части делают лапшу. Эту лапшу и сушеную заболонь мелко дробят и смешивают с молоком» [8]. По материалам А. А. Саввина, якуты употребляли заболонь двух видов – *бэс үөрэ* – сосновую и *тиит үөрэ* – лиственничную в сушеном, квашеном и свежем видах. Из них якуты умели готовить 14 видов различных молочно-растительных супов [3, с. 193]. Заготовка и обработка древесной заболони требовала больших трудов и долгого времени приготовления. Видимо, за время пребывания Я. И. Линденау успел заметить только сушеный вид заготовки *бэс үөрэ* (сосновая заболонь).

Растения, используемые в пищу якутов, О. В. Ионова разделила на 7 видов – листья и стебли, травы, съедобные луковички, корни, навар, заменяющий чай, ягоды, заболонь [29]. Я. И. Линденау в своих материалах записал 7 растений из группы корней. Назвал растение «*zin (sin)* – корни, которые они (якуты – Л.Е.) вырывают из земли или берут из мышиных нор» [5, с. 27]. Но, к сожалению, растения под таким названием *zin (sin)* в материалах других исследователей не удалось обнаружить и слово не удалось расшифровать. Яков Иванович приводил названия нескольких корней, которых якуты употребляли в пищу как *umijach* (*ымыйах* – Л.Е.) – корень бёдренца, *koieg-ess* (*кэйигэс*) – змеин-корень, по-ламутски *tschakitsch*, или *bistroia*, *kuḡun* (*курун от*) или *koḡun* – корень синей лилии, *undschula* (*унньуула*) – корень большой сараны (красной лилии), корни растений семейства бобовых – *sardan* (*сардаан*), корень прыщинца – *tschetschunack* (*чучунаах*). Из группы трав исследователем приведены 2 растения: дикий лук и дикий чеснок – черемша. Из листьев якуты «собирают листья дягиля и таволги» [8, с. 28]. Далее Яков Иванович записал способы приготовления некоторых видов растений. По его материалам, корень большой сараны (красной лилии) – *унньуула* «употребляется толченым, вареным со сливками или молоком. Это блюдо называется *vulumak* (*будумах*)» [8]. Данное описание блюда,

которого он называл *бутумах* еще раз подтверждает мое предположение о *бутугас* «ууга, сингэбэ, үүккэ эбэтэр сүөгэй уутугар сэлийдээн, киинилэ, унньуула эбэтэр үөрэ ото эбэн оноһуллар утах (напиток из воды, молока или пахты, заправленной мукой или съедобными травами)» [14, с. 588–589]. Его якуты готовили с разным составом и добавлениями, но на основе воды, кислого или свежего молока. Еще Линденау добавил, что *унньуула* и *кэйигэс* змеин-корень якуты приготавливали, прибавляя в него еще высушенную и размельченную кору от ели. Все названные корни люди ели сырыми или вареными с молоком. Он писал, что корень прыщинца (*чучунаах*) режут и смешивают с вареной и мелко натертой рыбой *мунду*, сохраняют в туссах и оставляют скисать всю зиму. Это кушанье называется *сима* (*сыма*). Значит, Я. И. Линденау оставил описания всего 12 видов растений, из них 7 названий кореньев, 2 названия трав, 2 названия листьев и заболонь (*бэс үөрэ*). Следует отметить, что впоследствии А. А. Саввин в своей монографии охарактеризовал всего 71 вид, О. В. Ионова описала свыше 30 видов растений, употребляемых якутами в пищу.

Заключение

Таким образом, на основе анализа материалов, оставленных одним из ранних исследователей истории, этнографии и культуры якутов Я.И. Линденау в I половине XVIII в. впервые проанализированы термины национальной гастрономической культуры якутов. Само понятие «национальная гастрономическая культура» актуализировано в качестве локального варианта в системе общей гастрономической культуры народов России. В статье с помощью комплексного подхода проанализированы термины гастрономической культуры, переосмыслена кулинарная культура народа саха, в которую входят набор и сочетание продуктов, разные способы приготовления пищи. Во-первых, Я. И. Линденау впервые оставил краткие, но богатые материалы по кулинарной культуре якутов, привел термины на якутском языке. Сначала он охарактеризовал мясные продукты, куда входили мясо больших и малых зверей, разнообразных видов водоплавающей, боровой птиц, диких и домашних животных, упоминал 11 видов разных рыб, оставил записи о 12 разных видах молочных продуктов. Во-вторых, Я. И. Линденау одним из первых описал культуру принятия пищи у якутов. Исследователь записал несколько видов мясных и рыбных продуктов: вареное, жареное, сушеное, мерзлое, вяленое приготовления, приводил 5 якутских терминов рыбных блюд, 12 разных видов молочных продуктов. В-третьих, он привел 12 видов растений, 7 названий кореньев, 2 названия трав, 2 названия листьев и заболонь (*бэс үөрэ*), которых якуты употребляли в пищу. Значит, Я. И. Линденау оставил богатый материал, который доказывает, что на тот период национальная гастрономическая культура якутов была сформирована. Труд пытливого исследователя играет большую роль для дальнейших исследований гастрономической культуры якутов.

Литература

1. Капкан М.В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX – XX вв.). Автореф. дисс. к. культурологии. Екатеринбург: 2010:26.
2. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования. *Известия Уральского гос. университета. Серия 2: Гуманитарные науки.* 2008;55(15):34-53.
3. Саввин А.А. *Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии)*. Якутск: ИГИ АН РС(Я), 2005:376.
4. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. XIII: (Буква Х). Новосибирск: Наука, 2016:639 (На якутском языке).

5. Пекарский Э.К. *Словарь якутского языка*. Т. III. Выпуски 10–13. Москва: Академия наук СССР; 1959:3858 (На якутском языке).
6. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. V: (Буква К: күөһэлис гын – кээчэрэ). Новосибирск: Наука, 2008:616 (На якутском языке).
7. Худяков И.А. *Краткое описание Верхоянского округа*. Ленинград: Наука. Ленинградское отделение; 1969:439.
8. Линденау Я.И. *Описание народов Сибири (первая половина XVIII века)*. Историко-этнографические материалы о народах Сибири и Северо-Востока. Магадан: Кн-е изд-во; 1983:176.
9. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. VII: (Буквы Нь, О, Ө, П). Новосибирск: Наука; 2010:519 (На якутском языке).
10. Диалектологический словарь якутского языка = Саха тылын диалектологическай тылдьыта. Москва: Наука; 1976:392 (На якутском языке).
11. Пекарский Э.К. *Словарь якутского языка*. Т. II. Выпуски 5–9. Москва: Академия наук СССР; 1959:2508.
12. Толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах тылдьыта (Буквы Г, Д, Дь, И). Новосибирск: Наука; 2006:844 (На якутском языке).
13. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. VI: (Буквы Л, М, Н). Новосибирск: Наука; 2009:519 (На якутском языке).
14. Толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах тылдьыта: в 15 т., Т. II: (Буква Б). Новосибирск: Наука; 2005:912 (На якутском языке).
15. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. XI: (Буква Т – төһүүлээ). Новосибирск: Наука; 2014:528 (На якутском языке).
16. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. XIV. Новосибирск: Наука; 2017:592 (На якутском языке).
17. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. VIII: (Буква С – сөллөөбөр). Новосибирск: Наука; 2011:572 (На якутском языке).
18. Культура питания якутов. Научно-популярное иллюстрированное издание. Санкт-Петербург: Русская коллекция; 2012:230.
19. Николаев С.И. *Рыбная пища дореволюционных вилюйчан*. Сборник статей и материалов по этнографии народов Якутии. Якутск: Як кн.изд-во; 1961:42-46.
20. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. XII: (Буквы У, Ү). Новосибирск: Наука; 2015:598 (На якутском языке).
21. Павлова А.И. Молочная продуктивность кобыл якутской породы и технология производства замороженного кобыльего молока. Автореф. дис... канд. сельхоз. наук. Якутск, 2004:20.
22. Николаев Е.Р. Диалектные названия якутских блюд (продуктов) в контексте языковой картины мира. *Российский гуманитарный журнал*. 2019;8(2):141-152.
23. Уваровский А.Я. *Ахтыылар=Воспоминания*. Якутск: Кн. изд-во, 1992:56 (На якутском языке).
24. Большой толковый словарь якутского языка = Саха тылын быһаарыылаах улахан тылдьыта: в 15 т., Т. IX. Новосибирск: Наука; 2012:629 (На якутском языке).
25. Пекарский Э.К. *Словарь якутского языка*. Т. I. Выпуски 1–4. Москва: Академия наук СССР; 1958:1280.
26. Николаев С.И. *Народ саха*. Якутск: Изд-во Якутский край; 2009:299.
27. Николаев С.И. *Пища якутов (в свете соседних культур)*. Якутск: Якутский край; 2010:168.
28. Кузьмина Е.Ф. *Саха төрүт аһа-үөлэ: рецептэр, тума, сүбэ-ама=Традиционная пища якутов: рецепты, приправы, советы*. Якутск: Бичик; 2006:174 (На якутском языке).
29. Ионова О.В. *Растительная пища якутов*. Сборник статей и материалов по этнографии народов Якутии. Якутск: Як кн.изд-во; 1961:26-41.

Reference

1. Kapkan MV. The phenomenon of gastronomic culture: specificity of forms of representation (on the example of Russia in the 19th – 20th centuries). Candidate's dissertation (Cultural). Ekaterinburg: 2010:26 (in Russian).
2. Kapkan MV, Likhacheva LS. The gastronomic culture: concept, functions, factors of formation. *Bulletin of the Ural State University. Series 2: Humanities. Publisher*. 2008;55(15):34–53 (in Russian).

3. Savvin AA. *The food of the Yakuts before the development of agriculture (experience of a historical and ethnographic monograph)*. Yakutsk: IGI AN RS (Y); 2005:376 (in Russian).
4. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. XIII:(Letter X). Novosibirsk: Science; 2016:639 (in Yakut).
5. Pekarsky EK. *The dictionary of the Yakut language*. III(10–13). Moscow: USSR Academy of Sciences, 1959: 3858 (in Yakut).
6. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. V:(Letter K: kyöhelis gyn – keechere). Novosibirsk: Science; 2008:616 (in Yakut).
7. Khudyakov IA. *Brief description of the Verkhoyansk district*. Leningrad: Science. Leningrad branch; 1969:439 (in Russian).
8. Lindenau JI. *The description of the peoples of Siberia (first half of the 18th century). Historical and ethnographic materials about the peoples of Siberia and the North-East*. Magadan: book publishing house; 1983:176 (in Russian).
9. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. VII:(Letters Њ, О, Ө, П). Novosibirsk: Science, 2010:519 (in Yakut).
10. *Dialectological dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn dialectological tyldyta*. Moscow: Nauka; 1976:392 (in Yakut).
11. Pekarsky EK. *Dictionary of the Yakut language*. II(5–9). Moscow: USSR Academy of Sciences; 1959:2508 (in Yakut).
12. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh tyldyta: in 15 volumes* (Letters G, D, Дь, I). Novosibirsk: Science; 2006:844 (in Yakut).
13. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. VI:(Letters L, M, N). Novosibirsk: Science; 2009:519 (in Yakut).
14. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. II:(Letter B). Novosibirsk: Science; 2005:912 (in Yakut).
15. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. XI:(Letter T – төһүүлөө). Novosibirsk: Science; 2014:528 (in Yakut).
16. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. XIV. Novosibirsk: Science; 2017:592 (in Yakut).
17. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. VIII:(Letter S – сөллөсөр) Novosibirsk: Science; 2011:572 (in Yakut).
18. *The Food Culture of the Yakuts. A Popular Science Illustrated Work*. St. Petersburg: Russian Collection Publishing House; 2012:230 (in Russian).
19. Nikolaev SI. Fish food of pre-revolutionary Vilyuysk residents. *Collection of articles and materials on the ethnography of the peoples of Yakutia*. Yakutsk: Yak. publishing house; 1961:42–46 (in Russian).
20. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. XII:(Letters U, Y). Novosibirsk: Science; 2015:598 (in Yakut).
21. Pavlova AI. Milk productivity of mares of the Yakut breed and technology of production of frozen mare's milk. Candidate's dissertation (Agricultural). Yakutsk; 2004:20 (in Russian).
22. Nikolaev ER. Dialect names of Yakut dishes (products) in the context of the linguistic picture of the world. *Russian Humanitarian Journal*. 2019;8(2):141–152 (in Russian).
23. Uvarovsky AY. *Memories=Akhtyylar*. Yakutsk: Publishing House; 1992:56 (in Yakut).
24. Sleptsov PA. (ed.) *Large explanatory dictionary of the Yakut language = Sakha tylyn byhaaryylaakh ulakhan tyldyta: in 15 volumes*. IX. Novosibirsk: Science; 2012:629 (in Yakut).
25. Pekarsky EK. *Dictionary of the Yakut language*. I(1–4). Moscow: USSR Academy of Sciences; 1958:1280 (in Yakut).
26. Nikolaev SI. *Sakha people*. Yakutsk: LLC Publishing House Yakutsk Territory; 2009:299 (in Russian).
27. Nikolaev SI. *Food of the Yakuts (in the light of neighboring cultures)*. Yakutsk: Yakut region; 2010:168 (in Russian).
28. Kuzmina EF. *Traditional Yakut food: recipes, seasonings, tips=Sakha toryt aha-yöle: recipe, tuma, sube-ama*. Yakutsk: Bichik; 2006:174 (in Yakut).
29. Ionova OV. Plant food of the Yakuts. *Collection of articles and materials on the ethnography of the peoples of Yakutia*. Yakutsk: Yak. publishing house; 1961:26–41 (in Russian).

Об авторе

ЕФИМОВА Людмила Степановна – доктор филологических наук, зав. каф. Культурологии ИЯКН СВ РФ, ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова», г. Якутск, Российская Федерация, ORCID.org: 0000-0001-7360-6917, SPIN: 2970-5815, e-mail: ludmilaxoco@mail.ru

About the author

Ludmila S. EFIMOVA – Dr. Sci. (Philology), Head of Department of Cultural Studies, M. K. Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russian Federation, ORCID.org: 0000-0001-7360-6917, SPIN: 2970-5815, e-mail: ludmilaxoco@mail.ru

Конфликт интересов

Ефимова Л.С. – доктор филологических наук, является членом редакционного совета журнала «Алтаистика. Altaistics». Автору неизвестно о каком-либо другом потенциальном конфликте интересов, связанном с этой рукописью.

Conflict of interest

Dr. Efimova is a member of editorial board of Altaistics. The author is not aware of any other potential conflict of interest relating to this article.

Поступила в редакцию / Submitted 26.07.2025

Принята к публикации / Accepted 23.09.2025